LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 4/2018 • laufende Nummer 102

STEIRERHUHN IM **GESPRÄCH MIT DEM VERBAND DER KÖCHE** ÖSTERREICHS

EIN „URGESTEIN“ SAGT LEISE SERVUS
Im Gespräch mit Josef Geiger

1. LUGITSCH FORUM RIND
Informativ, spannend und lehrreich

www.h.lugitsch.at

Steirerhuhn®
Das Original
aus Österreich
www.steirerhuhn.at
NUR DAS BESTE
FÜR FESTLICHE STUNDEN
Voller Geschmack und beste Qualität frisch vom Geflügelhof:
Das Steirerhuhn ist ein echtes Original, dessen aromatisch zarter Fleischgenuss jeden Tag zu einem kulinarischen Festtag werden lässt.
Verkauf und Beratung: Daniel Hillinger, T: +43 676 88922208
LUGITSCH
FARM FEED FOOD
www.facebook.com/Steirerhuhn/

EDITORIAL

INHALT

| VERBAND DER KÖCHE ÖSTERREICHS 4
Steirerhuhn im Gespräch mit dem steirischen Obmann Franz Labmayer

| STEIRERHUHN KÜCHENFEE WERBESPOT 10
BORG Feldbach führte Regie

| JOSEF GEIGER 14
Ein Lugitsch-Urgestein sagt nach fast 47 Jahren leise Servus

| 1. LUGITSCH FORUM RIND 16
anlässlich 10 Jahre Lugitsch Rinderfutter

| WIE HÄLT MAN KÄLBER FIT 18
in der Grippezeit?

| FLOHMARKT 20
Nützliches

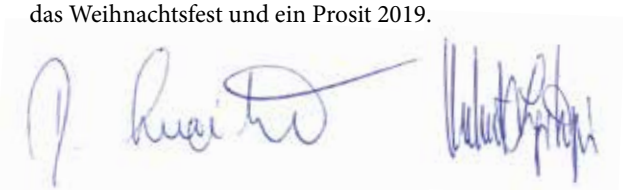
Liebe Leserinnen und Leser!

Die Adventszeit neigt sich dem Ende zu und Weihnachten steht vor der Tür. Statt Besinnlichkeit ist allerorts noch reges Treiben spürbar. Trotz all der Arbeit, die noch ansteht, sollten Sie sich Zeit nehmen, inne halten und einige Momente der Stille einkehren lassen. Wir haben uns die Zeit dafür genommen und sind dankbar, für all das Gute, was uns dieses Jahr gebracht hat. Für unsere Mitarbeiter, die Tag ein Tag aus mit Engagement und Herzblut ihre Arbeit verrichten und für die Wertschätzung und Treue, die uns unsere Kunden auch in diesem Jahr wieder gezeigt haben.

Mit ein bisschen Wehmut haben wir uns von einem langjährigen „Urgestein“ verabschiedet. Josef Geiger, von seinen Kollegen liebevoll auch „Hofrat Geiger“ genannt, hat nach fast 47 Jahren Lugitsch Karriere, seinen „UnRuhestand“ angetreten. Wir wünschen ihm viel Freude und vor allem Gesundheit für seinen neuen Lebensabschnitt und sagen von ganzem Herzen Danke für die vielen erfolgreichen und produktiven Jahre.

Haben Sie schon eine Idee, was Sie an den Festtagen auf den Tisch zaubern? Die Schüler der LBS Bad Gleichenberg haben unter der Leitung von Franz Labmayer vom Verband der Köche Österreichs etwas Herzhaftes und etwas Süßes eigens für Sie kreiert. Probieren Sie´s aus und versetzen Sie Ihre Gäste ins Staunen.

Wie ereignisreich der letzte Abschnitt des Jahres noch war, lesen Sie auf den folgenden Seiten. Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten wunderschöne und erholsame Feiertage rund um das Weihnachtsfest und ein Prosit 2019.



Dieter Lugitsch & Herbert Lugitsch jun.

Gedruckt nach der Richtlinie des Österreichischen Umweltzeichens "Druckerzeugnisse", Druckhaus Scharmer, UW-Nr. 950

Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH, Gniebing 52, 8330 Feldbach, 03152/2222-0, www.h.lugitsch.at Redaktion, für den Inhalt verantwortlich: Herbert Lugitsch jun. Für namentlich unterzeichnete Beiträge ist der jeweilige Verfasser verantwortlich. Mit Rücksicht auf bessere Lesbarkeit wird davon abgesehen, Personenbezeichnungen grundsätzlich in männlicher und weiblicher Form zu verwenden. Leitlinie: Förderung und Information unserer Kunden und Mitarbeiter. Erscheint viermal jährlich. Aufgabepostamt Feldbach. Konzeption, Layout & Satz: WAS Werbeagentur Schlögl, 8010 Graz, Flurgasse 8 | Fotos: Günther Linshalm, Fotolia, Shutterstock, Archiv Druck/Fertigung: Druckhaus Scharmer GmbH, 8330 Feldbach, Europastraße 42, www.scharmer.at

STEIRERHUHN IM GESPRÄCH MIT DEM

VERBAND DER KÖCHE ÖSTERREICHS

VOM BERUF ZUR BERUFUNG BIS HIN ZUR LEIDENSCHAFT

Weihnachten steht vor der Tür und damit verbunden auch viele Weihnachtsfeiern sowie Galaabende und zahlreiche Feste zum Jahreswechsel. Gekrönt mit kulinarischen Köstlichkeiten, die für die Gäste in den zahlreichen Hotels und Gaststätten kreiert und serviert werden. Doch wer steckt hinter alledem? Es sind erfahrene Köche und junge Anwärter, die gemeinsam brennen für ihren Beruf und aus einem alt bewährten Handwerk eine wahre Kunst entwickeln. Im Verband der Köche Österreichs bündelt sich das Wissen, die Kreativität und die Leidenschaft rund um diese Zunft! Steirerhuhn steht für Qualität. Deshalb war es für uns ein Muss, den Verband zu unterstützen und so fördern wir 2019 nicht nur gemeinsam den Nachwuchs, sondern agieren auch zusammen als Botschafter für die hochwertigen, heimischen Produkte und die österreichische Gastronomie. Wie aus Kochen Leidenschaft wird, hat uns Franz Labmayer, Obmann des VKÖ Steiermark in einem Interview verraten.

VERBAND DER KÖCHE ÖSTERREICHS
Leidenschaft seit 1902

Red.: Herr Labmayer, zuerst einmal Gratulation an den Verband und die Jugend-Nationalmannschaft, die im November in Luxemburg mit Doppelgold den Weltmeistertitel nach Österreich geholt hat! Die Vorbereitungen waren sicher zeitintensiv?

Franz Labmayer: Viel Fleiß, Schweiß & Herzblut fließen in so ein Projekt, Trainer und Mannschaft geben alles und sie hatten neben den normalen Trainingseinheiten noch einen Monat Intensivtraining direkt vor der WM. Mit dem Erreichen dieses Titels ist die Chance sehr groß, dass die Branche und alle Akteure des Tourismuslandes Österreich sehen, was die Köche in Österreich leisten können und wie spannend dieser Beruf sein kann! Der sogenannte „Heilige Gral" der kulinarischen Welt steht jetzt in Österreich und wir werden uns auch in Zukunft anstrengen, dass er hier bleibt.

Red.: Erzählen Sie uns ein wenig über sich und den Verband!

FL.: Ich bin Lehrer an der Tourismusschule Bad Gleichenberg, war selbst viele Jahre in der Top Gastronomie als Küchenchef tätig und bin seit 4 Jahren Obmann des steirischen Köcheverbandes. Der VKÖ (Verband der Köche Österreichs) existiert mit kleinen Unterbrechungen mittlerweile schon seit 1902, davon über 20 Jahre auch in der Steiermark.

Red.: Welche Ziele verfolgen Sie im Verband?

FL.: Unser Ziel ist es, unsere Mitglieder zu unterstützen, zu fördern und vor allem zu motivieren, insbesondere die Berufsjugend. Wir sehen unsere Aufgabe darin, den Köchinnen und Köchen Österreichs eine Stimme zu geben, dem Kochberuf das Image als einer der schönsten, kreativsten und spannendsten Berufe zu vermitteln. Wir fördern fachliche und persönliche Weiterbildung von Kolleginnen und Kollegen, pflegen die kulinarische Tradition Österreichs und bereiten den Kochberuf auf die Zukunft vor. Wir richten Kochwettbewerbe und Kochkunstausstellungen aus und nehmen an solchen teil. Aktuell trainiert unser „Kulinarik Team Steiermark" schon fleißig und intensiv für die Teilnahme an der Olympiade 2020 in Stuttgart. Weiters gibt es im Februar 2019 die Steiermark Ausscheidung für das Duell der Jungköche und im Herbst 2019 den Teambewerb „Junge Steirer kochen kreativ" in Zusammenarbeit mit dem Circle des Chefs Graz.

Ebenso tragen wir zur Aufklärung, Sensibilisierung und Förderung von mehr Genuss und gesunder Ernährung bei und setzen uns für die Verminderung von Lebensmittelabfällen ein.

Red.: Warum hat für Sie die Nachwuchsförderung so einen hohen Stellenwert?

FL.: Aktuell mangelt es an Nachwuchs in der gesamten Tourismusbranche, aber vor allem in der Küche. Das hat zum einen mit den Arbeitszeiten und zum anderen mit der anstrengenden Ausbildung zu tun, die dieser Beruf mit sich bringt. Unsere Aufgabe sehen wir nun darin, der Jugend mit unseren verschiedenen Aktivitäten zu zeigen, welche unglaublichen Möglichkeiten dieser Beruf mit sich bringt und dass dieser Beruf durchaus attraktiv und eine gute Wahl sein kann.

Red.: Welche Vorteile bringt der Beruf des Koches Ihrer Meinung nach mit sich?

FL.: Oh, da gibt es einige. Die Jobaussichten sind sehr gut. Gute Köche und Köchinnen sind gefragt. Man kann national und international arbeiten, kommt viel in der Welt herum, lernt tolle Leute kennen, baut sich ein gutes Netzwerk auf, hat sehr viel Abwechslung bei der Ausübung dieses Berufes und kann auch sehr kreativ arbeiten.

Red.: Was würden Sie einem Gastrobetrieb empfehlen, um engagierte Lehrlinge anzuwerben?

FL.: In der Vergangenheit wurden unbestritten einige Fehler gemacht, vor allem in der Gestaltung der Arbeitszeiten, sodass der eine oder andere Lehrling sicher mit dem von ihm verlangten Arbeitspensum überfordert war. Hier muss ein Umdenken stattfinden. Denn wenn der Nachwuchs kein Interesse mehr an der Gastronomie zeigt, dann bleibt die Frage, wo geht der Gast morgen hin und was kann er für sein Geld erwarten? Die Generation, die jetzt heranwächst, braucht flexiblere Arbeitszeitgestaltung, sie sucht nach Selbstverwirklichung im Beruf, will eine faire Bezahlung, entsprechend Freizeit und will gefördert werden, um die eigene Kreativität auch im Betrieb auszuleben. Der Chef ist nicht nur mehr der Arbeitgeber, sondern fungiert auch als Mentor. Wer diesen Weg in Zukunft beschreitet, wird auch gute Mitarbeiter bekommen und eine Win-Win Sitution generieren.

Red.: Wie gestaltete sich die Jugendförderung über den Verband im Detail?

FL.: In erster Linie arbeiten wir eng mit den Ausbildungsbetrieben und den Schulen (LBS und Tourismusschulen Bad Gleichenberg) zusammen. Weiters versuchen wir jungen Leute bereits in den Grundschulen das Kochen näher zu bringen. Es gibt da ein Projekt, das nennt sich „Koch trifft Schule", welches darauf abzielt, schon im Kindesalter eine gewisse Begeisterung fürs Kochen mit

frischen Produkten zu entwickeln. Im Februar 2019 starten die Vorausscheidungen zu einem österreichweiten „Duell der Jungköche“. Die Betriebe, in denen die Teilnehmer arbeiten und die Kochlehrer der Berufsschulen, die zum Großteil Mitglieder im Verband sind, unterstützen uns hierbei intensiv. Eine Zusammenarbeit mit der Berufsschule bietet sich vor allem deshalb an, weil diese sehr gut ausgestattet ist, praxisorientiert lehrt und auch die Zeit und die Möglichkeiten zur Verfügung stellt, um die SchülerInnen gezielt auf solche Wettbewerbe vorzubereiten. Die Schule lädt auch regelmäßig ausgesuchte Entscheidungsträger aus Gastronomie und Wirtschaft zu Testessen ein, um ein kontinuierliches Feedback zu bekommen und letztendlich das perfekte Ergebnis für unsere Wettbewerbteams erzielen zu können

Red.: Wie viele Mitglieder zählt der steirische Verband aktuell?

FL.: Seit ich Obmann bin hat sich die Zahl von damals 60 (2015) inzwischen verdoppelt, mit einer weiterhin steigenden Tendenz. Viele Köche sehen eine Mitgliedschaft sehr wohl als Bereicherung und Imageförderung.

Red.: Vor kurzem durften wir als Gäste das 1. Fashiondinner besuchen. Es fand im Mailandsaal der LBS Bad Gleichenberg statt und war in jeder Hinsicht ein voller Erfolg. Auf welche Aktivitäten dürfen wir uns 2019 freuen?

FL.: Wie schon erwähnt, beginnen wir Anfang des Jahres mit den Vorausscheidungen für das „Duell der Jungköche“ im Februar. Im Herbst (Termin wird noch gesucht) heißt es dann in Zusammenarbeit mit dem „Circle des Chefs“ Graz „Junge Steirer kochen kreativ“, ein steirischer Wettbewerb, bei dem engagierte Jungköchinnen und Jungköche in 2er-Teams zum 13. mal ihr Können unter Beweis stellen werden. Weitere Überlegungen sind gerade in Vorbereitung wie z.B. Kochshows, -bewerbe, -präsentationen im Rahmen der Kochbuchmesse in Graz, vom 27. – 30.05.2019 und Kreativwettbewerbe zu verschiedenen Spezialthemen, evtl. „Steirerhuhn, kulinarisch international“ uvm.

Red.: Großartige Aussichten für 2019. Dann darf ich im Namen des Steirerhuhn Teams viel Erfolg wünschen und weiterhin viel Kraft für Ihr Engagement. Wir werden gespannt verfolgen, was in weiterer Folge Tolles auf den Tisch gezaubert wird.

Mehr Infos zu steirischen Kochverband sind online abrufbar unter: **http://steiermark.vko.at**

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für das Hühnerleberparfait:
250 g Hühnerleber
1 Ei
250 g Butter
--> Nussbutter geklärt
50 ml Reduktion (s.u.)
Salz, etw. Pökelsalz
Pfeffer

Zutaten Reduktion:
50 ml Madeira
50 ml Portwein
40 ml Weinbrand
Thymian,
Wacholderbeeren,
Rosmarin, Lorbeer
Alles zusammen auf 50 ml einreduzieren lassen.

Für die Petersilienfarce:
200 g Steirerhuhn Hühnerbrustfilet
200 g Obers
1 Bund Petersilie - kurz blanchiert
Salz, Pfeffer

Für die Pralinen:
2 Stück ausgelöste Steirerhuhn Hühnerkeulen

Für die Kräuterbrösel:
entrindetes Toastbrot (leicht angetrocknet)
verschiedene Kräuter (Petersilie, Rosmarin, Thymian, ev. Kerbel)

PRALINE VOM STEIRERHUHN

MIT HÜHNERLEBERPARFAIT UND PETERSILIENFARCE

Zubereitung Hühnerleberparfait:

Hühnerleber über Nacht mit der Portwein-Madeira-Cognac-Reduktion, Salz und Gewürzen marinieren. Butter klären, bis die Eiweißrückstände am Topfboden leicht bräunen. Ca. 20 Minuten überkühlen lassen. Leber cuttern, langsam die geklärte Butter einlaufen lassen, und Eier beimengen (alles bei gleiche Temperatur). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in vorbereitete Dachrinnenformen oder Gläser abfüllen,
mit dem Deckel verschließen und im Wasserbad im Backrohr bei 80°C 35 Minuten pochieren und dann kaltstellen. Wenn das Parfait durchgekühlt ist, mit einem Parisienneausstecher Kugeln ausstechen.

Zubereitung Petersilienfarce:

Hühnerbrust fein hacken, alle Zutaten auf Eis (Tiefkühler) stellen bis sie gut durchgekühlt sind. In einem kleinen Küchencutter zu einer homogenen, fein-cremigen Farce verarbeiten.

Zubereitung Pralinen:

Von der ausgelösten Keule die Haut abziehen und die Keule in vier Teile teilen. Die Fleischteile zwischen einer Klarsichtfolie dünn plattieren (ca. 4-5mm). Würzen, mit der Farce ca. ½ cm dick bestreichen, die Parfaitkugel darauflegen und das Ganze in die Kunststoffform (erhältlich im gut sortierten Küchenwarenhandel) drücken. Äußere Keulenteile an den Rand drücken, die restliche Kugel mit der Farce auffüllen und glattstreichen.

Die Pralinen im Ofen (Wasserbad) bei 100°C ca. 30 Minuten pochieren. Anschließend herausnehmen und kaltstellen. Wenn die Pralinen durchgekühlt sind, vorsichtig aus der Form drücken und in etwas flüssiger Butter und den Kräuterbröseln drehen. Das Ganze erfordert etwas Fingerspitzengefühl, ist aber eine Herausfoderung, die jeder Hobbykoch im Handumdrehen bewältigen kann.

Anrichten mit
Sauce Cumberland, Kürbiswürfel, in leicht gesüßtem und gesalzenem Essigwasser blanchiert, schwarzem Knoblauch (schmeckt am besten selbst gemacht, falls Sie einen kleinen Dörrofen zu Hause haben).

Gutes Gelingen!

AUSBILDUNG

Abschließend noch ein paar Infos für alle, die sich für einen Beruf im Bereich Kulinarik, Gastronomie und Tourismus interessieren:

Die **Landesberufsschule für Kulinarik und Tourismus** in Bad Gleichenberg ist eine der größten Berufsschulen in Österreich und wird von über 1600 Lehrlingen pro Schuljahr besucht. Der Lehrkörper umfasst mehr als 50 LehrerInnen, die alle über jahrelange, oft internationale, betriebliche Praxis verfügen und sehr viel Wert auf praxisnahen Unterricht in enger Zusammenarbeit mit den SchülerInnen legen.

Erfolgreiche AbsolventInnen heißen z.B. Josef Lafer, Richard Rauch und Heinz Reitbauer Auch sie haben einmal klein angefangen und ihre Leidenschaft zum Beruf... nein, zur Berufung gemacht. Das Angebot der LBS umfasst eine Vielzahl an Lehrberufen, einzusehen unter: www.lbs-gleichenberg.ac.at

Die **Tourismusschulen Bad Gleichenberg** bilden mit ihrem umfassenden und spannenden Angebot für Top-Jobs in der Gastronomie und im Tourismus mit internationalem Weitblick aus. Auch hier ist das Unterrichtsangebot breit gefächert und reicht von einer dreijährigen Ausbildung im Bereich Tourismus- und Genussakademie über die Höhere Lehranstalt für Tourismus mit viel Praxis und Matura bis hin zum Kolleg für Tourismus und Freizeitwirtschaft.

Neu im Programm ab dem Wintersemester 2019: MSc Tourismusmanagement - ein Universitätslehrgang für Hotel- und Tourismusmanagement

Alle Details zu den Ausbildungsschwerpunkten unter:
www.lbs-gleichenberg.ac.at

LEBKUCHEN-HALBGEFRORENES & LAUWARME SCHOKOLADEN-TARTE

Zubereitung Lebkuchen-Halbgefrorenes:

Dotter, Honig, Lebkuchenbrösel und Milch über Dampf auf 60°C rühren. Die eingeweichte Gelatine und die Kuvertüre dazu geben – passieren und kalt rühren.

Das geschlagene Obers unter die Masse ziehen. In eine mit Folie ausgelegte Terrinenform füllen oder portionsweise in kleine Dariolförmchen füllen und mindestens 6 Stunden frieren.

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Zu gewinnen gibt es:
2 Gourmet-Körbe, prall gefüllt mit frischen Spezialitäten aus dem Steirerhuhn Sortiment inkl. Rezepten, nach Hause geliefert mit Frischegarantie!

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Einsendeschluss: 31.1.2019

Was darf in keiner Haubenküche fehlen?

S . . . . . N

Die richtige Antwort schicken Sie bitte per Post an:
Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH,
8330 Feldbach, Gniebing 52 oder per
Email an: gewinnspiel@h.lugitsch.at oder per
Fax an: 03152 2424-10.

Zubereitung lauwarme Schokoladentarte:

In einer Schüssel die Butter geschmeidig rühren. Salz, Staubzucker (gesiebt), gemahlene Mandeln, Ei, 60 g Mehl hinzufügen und rasch unterkneten. Sobald die Masse homogen ist, das restliche Mehl dazugeben und rasch kneten. Den Teig etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend 2 mm dick ausrollen und kleine gebutterte Tarte-Formen damit auskleiden. 30 Minuten kühl stellen, dann etwa 20 Minuten bei 160°C backen, bis der Teig goldbraun ist.

Die Schokolade fein hacken und schmelzen. Die Milch mit dem Staubzucker und dem Obers aufkochen, ein Drittel der Flüssigkeit über die geschmolzene Schokolade gießen – gut verrühren, bis die Masse glatt ist. Das zweite und das dritte Drittel auf die gleiche Weise einarbeiten. Dann das Eigelb unterrühren und die Masse 1 Stunde kühl stellen.

Zubereitung Garnache:

Die Garnache in einen Spritzbeutel füllen und in die vorgebackenen Tarte-Böden füllen. 7 Minuten im Backofen bei 180°C garen und mit etwas Kakaopulver bestäuben und anrichten.

Zu diesem Dessert passen hervorragen glacierte Quitten oder Birnen.

Unsere jungen Kochprofis, unter der Leitung von Franz Labmayer und Harald Neubauer, wünschen Ihnen gutes Gelingen und festliche Gaumenfreuden.

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

Garnache
120 g Dunkle Schokolade 70%
150 ml Milch
150 ml Obers
40 g Staubzucker
2 Stk. NestEi Eigelb

Lebkuchen – Halbgefrorenes
2 Stk NestEi Eigelb
35 g weiße Kuvertüre
30 g Honig
30 g feine Lebkuchenbrösel
100 ml Milch
½ Blatt Gelatine
200 ml Obers

Lauwarme Schokoladentarte
ca. 10 – 12 kleine Förmchen!
120 g Butter
1 Prs. Salz
90 g Staubzucker
15 g Mandeln gemahlen
1 Stk. NestEi Ei
240 g Mehl glatt
Mehl zum Ausrollen
Butter zum Ausstreichen der Form

NestEi®
Das Glück der Henne - das Beste fürs Ei!

STEIRERHUHN KÜCHENFEE WERBESPOT

BORG FELDBACH FÜHRTE REGIE

Anfang 2019 wird von den Schülern des BORG Feldbach ein Musical aufgeführt, welches sich inhaltlich mit dem Thema „Castingshows“ befasst. Um die Aufführung so real als möglich in bezug auf bekannte TV Sendeformate zu gestalten, haben die Schüler unter Mithilfe ihrer Lehrer in eigener Regie für die Pausen Werbespots für Sponsoren produziert. Die Idee hat uns so gut gefallen, dass auch wir uns entschlossen haben, das Projekt zu unterstützen und so entstand der „1. Steirerhuhn Küchenfee Werbespot“. Nach vielen kreativen Inputs und der Erstellung eines Drehbuches wurde fleißig gefilmt, geschnitten, vertont und optimiert. In den Hauptrollen durften unsere zauberhafte Küchenfee Birgit Bohnstingl, sowie Sascha und Tristan, Schüler der 7B und C ihr Talent unter Beweis stellen. Uns und allen Mitwirkenden hat die Arbeit sichtlich viel Spaß gemacht und wir sind stolz auf diese kreative und engagierte Jugend. Top Leistung, vielen Dank für Eure Mühe!
Zu sehen gibt es den Spot in Kürze auf Facebook unter: www.facebook.com/Steirerhuhn

ERFOLGREICHES AUDIT

IM GEFLÜGELHOF UNTER NEUEM QUALITÄTSMANAGEMENT

Die Einhaltung internationaler Standards, wie dem International Featured Standard Food (IFS), sind unabdingbare Voraussetzungen für die Herstellung sicherer Lebensmittel von höchster Qualität. Auch in diesem Jahr stellte sich der Geflügelhof dieser Herausforderung und konnte sie wieder bravourös meistern. Durch die hervorragende Zusammenarbeit der scheidenden Qualtitätsmanagerin Lisa Fessl, Bsc. und dem erst kurz agierenden Nachfolger, Qualitätsmanager Christoph Ladreiter-Knauss, Bsc., konnte auch in diesem Jahr eine Zertifizierung auf hohem Niveau erreicht werden. Vor allem durch die sorgfältige Arbeitsweise, die ganzjährig im Geflügelhof vorherrscht. Durch eine zielgerichtete Vorbereitungsphase konnte das Niveau des Vorjahres darüber hinaus noch gesteigert werden.

„Ich bin dankbar, dass ich gleich zu Beginn meiner Arbeit im Unternehmen bei dieser Herausforderung meinen Beitrag leisten konnte und werde mich auch in Zukunft mit vollem Einsatz der kontinuierlichen Weiterentwicklung des Betriebes widmen. Es ist mir ein Anliegen, die Sicherheit und herausragende Qualität unserer Produkte fortlaufend zu gewährleisten. Vor allem will ich mich aber bei allen Mitarbeitern bedanken, die mit ihren täglichen Leistungen so einen Erfolg erst ermöglichen.“ so Ladreiter-Knauss. Somit blicken wir im Geflügelhof voller Zuversicht auf ein neues, erfolgreiches Jahr und geben weiter unser Bestes für unsere Kunden.

STEIRERHUHN U8 SUPERKICKER

Mitten drin statt nur dabei feierten wir bei der diesjährigen Weihnachtsfeier des TSV Kirchberg-Raab mit unserer „Steiererhuhn U8“, die beim Hallenturnier im November sogar den Sieg in ihrer Altersklasse verbuchen durfte. Gratulation an Jugendleiter Stv. Mario Zettelbauer, Trainer Peter Braunstein, Co Trainer Harald Schaller und die „Steirerhuhn U8 Superkicker“ – auf Erfolgskurs in ihren neuen Dressen. Und womit haben sich alle ordentlich gestärkt? Natürlich mit g‘schmackigem Gourmet-Henderl vom Steirerhuhn! Danke für die Einladung zur Feier und weiterhin viele Tore.

NEUE MITARBEITER

IRENE PENDL

Seit Oktober darf ich das Team der Futtermühlen im Bereich Einkauf Rohstoffe unterstützen. Als Feldbacherin freut es mich sehr, ein Teil des Unternehmens Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH zu sein. Zu meinem Aufgabengebiet gehört die Bestellung der Rohwaren und die Rohwarendispo, sowie weitere Tätigkeiten des Vertriebsinnendienstes. Mit Zielstrebigkeit und Engagement versuche ich meine Aufgaben bestmöglich zu absolvieren und kann zu jeder Zeit auf die Hilfsbereitschaft meiner Kollegen zählen.

CHRISTOPH LADREITER-KNAUSS

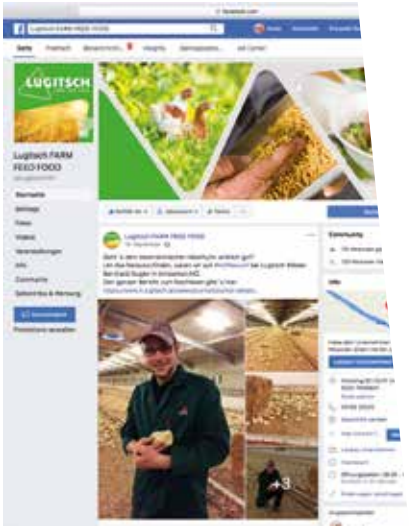
Ich freue mich sehr, seit Oktober 2018 Teil des Steirerhuhn-Teams im Geflügelhof zu sein. Nach meinem abgeschlossenen Bachelorstudium im Fachbereich „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“, ist es mir eine Ehre, mit der herausfordernden Tätigkeit des Qualitätsmanagers betraut worden zu sein, da mir die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit persönlich sehr am Herzen liegt. Abseits vom Berufsleben gehört meine Freizeit meiner Familie und der Volksmusik. Ich spiele Tuba in diversen Musikgruppen, was mir einen optimalen Ausgleich zur Tätigkeit im Geflügelhof bietet.

BARBARA KERSCHHOFER

Seit August unterstütze ich das Team im Kundenservice des Geflügelhofes. Zu meinen Hauptaufgaben zählt das Bearbeiten der täglichen Geflügelfrischfleisch- und Eierbestellungen unserer Kunden. Deren Zufriedenheit ist mir sehr wichtig und daher liegt mir ein guter Kundenservice sehr am Herzen. Besonders aber freut es mich, die Vorliebe an regionalen, ehrlichen und vor allem schmackhaften Produkten mit unseren Kunden zu teilen. Ich freue mich auf Ihren Anruf im Geflügelhof!

SABRINA ZWEIFLER

Dem Lugitsch-Team gehöre ich seit September an. Als diplomierte Bilanzbuchhalterin und Controllerin habe ich meinen Platz in der Assistenz der kaufmännischen Leitung im Geflügelhof gefunden. Meine Einarbeitungsphase verging wie im Flug und die anstehenden Aufgaben, die umfangreich und spannend sind, darf ich von Anfang an im Beisein eines tollen Teams meistern. Aufgrund der landwirtschaftlichen Betriebe der Großeltern & Eltern, war mir das Unternehmen Lugitsch schon lange ein Begriff und es freut mich sehr, dass ich nun ebenfalls ein Teil davon bin. Den Ausgleich zu meinem Büroalltag finde ich zu Hause bei meiner Seidenhuhnzucht und an den warmen Tagen im Jahr auf meinem Motorrad.



AB SOFORT „SOCIAL MEDIAL“ VETRETEN

Infos schnell und einfach transportieren ohne Nutzung von Social Media Kanälen ist heute undenkbar geworden im Zeitalter der Digitalisierung. Mit der Marke Steirerhuhn – das Original wagten wir vor einem Jahr den ersten Versuch und siehe da, wir waren selbst positiv überrascht über das tolle Feedback zu unseren Beiträgen rund um die Herkunft, Aufzucht und Produkte unseres Markengeflügels.

Aus diesem Grund sind wir nun auch mit Lugitsch FARM FEED FOOD auf Facebook und Youtube vertreten. Hier erfahren unsere Follower täglich Aktuelles über unsere landwirtschaftlichen Partner, zu Veranstaltungen, Neuigkeiten und Angeboten rund um unser Futtermittelsortiment. Und was sonst alles Tolles passiert innerhalb der Unternehmensgruppe und den Bereichen FARM, FEED und FOOD. Unsere Experten geben nützliche Tipps zu optimaler Aufzucht und Haltung von Nutztieren und ab und an erlauben wir uns auch einen kleinen Scherz im „Fundstück der Woche“. Besonders erfolgreich war unsere Mitarbeitersuche auf Facebook. So konnten wir unser Team rasch und mit engagierten, neuen Mitarbeitern aus der Region verstärken. Schauen auch Sie vorbei und schenken uns ein Like, wir freuen uns. Wissen, wo´s herkommt unter: www.facebook.com/LugitschFFF oder www.facebook.com/Steirerhuhn/

Erklärvideos für Groß & Klein – einfach erklärt, schnell gecheckt!

Für alle, die sich lieber auf Youtube tummeln und gerne informieren, gibt es auch hier unseren neuen Kanal zum Abonnieren mit einfachen Erklärvideos zu Themen wie „Wertschöpfungskreislauf“, „ Steirerhuhn – vom Ei bis zum Fleisch“, „Ei Ei Ei woher kommst Du“ bis „Gütezeichen – einfach erklärt“. Die Videos bringen die Themen für Kinder und Erwachsene einfach und verständlich auf den Punkt und schaffen so mehr Klarheit im Produktions- und Lebensmitteldschungel. Ebenfalls in Kürze online: Unser Steirerhuhn Küchenfee Werbespot. Einfach auf www.youtube.com „Lugitsch FARM FEED FOOD“ eingeben und schon kann´s los gehen.

SALES EXCELLENCE CONGRESS – PREMIERE FÜR LUGITSCH MITARBEITER

Erstmalig besuchten die Lugitsch Vertriebsleiter Ing. Alexander Krems (Junghennen) und DI Cornelia Sixt (FEED) den Kongress für Vertrieb und Führung. Der Sales Excellence Congress ist ein High-Level-Vertriebskongress für Verkaufsprofis und Vertriebsexperten, bei dem jährlich bis zu 400 Personen teilnehmen. Der heurige Kongress hatte seinen Schwerpunkt der Digitalisierung im Vertrieb und der Führung gewidmet. Die sechs Impulsvorträge waren äußerst kurzweilig und abwechslungsreich. Die Referenten waren motivierende Vortragende und lieferten durch ihr Fachwissen und ihre persönlichen Erfahrungen brauchbares und leicht umsetzbares Know-how. Wir gratulieren den Veranstaltern zu dem erfolgreichen Kongress und freuen uns schon auf das nächste Jahr.

JOSERA HERBSTTAGUNG

Um auch im Bereich der Mineralstoffberatung auf dem neusten Stand des Wissens zu sein, besuchten unsere Verkaufsberater, wie jedes Jahr, die Josera Herbsttagung. Dabei wurden von Josera Regionalleiter und Gebietsverkaufsleiter neue Produkte und Erkenntnisse vorgestellt. Traditionsgemäß gratulierte Josera den Jubilaren und bedankte sich für die gute, langjährige Zusammenarbeit mit einem Mittagessen.

BETRIEBSAUSFLUG LKV LIEZEN FUTTERMÜHLE IM FOKUS

Im Rahmen eines Betriebsausfluges begab sich der LKV Liezen nach Feldbach zur Besichtigung unserer Futtermühle in Gniebing. Zu Beginn präsentierte DI Cornelia Sixt, Vertriebsleitung FEED, die breit aufgestellte Unternehmensgruppe der Lugitsch FARM FEED FOOD. Das Interesse war sehr groß und die Fragen überaus vielseitig. Geschäftsführer Herbert Lugitsch jun. und der Produktionsleiter Roman Romhanyi führten dann die LKV Berater durch die 3 Produktionslinien der Futtermühle. Kommen Sie auch aus dem landwirtschaftlichen Bereich und möchten gerne eine Futtermühle besichtigen? Dann kontaktieren Sie Vertriebsleiterin DI Cornelia Sixt, sixt@h.lugitsch.at.

CORNVIT PUTENFUTTER EIN WERK FÜR DIE PUTE

Das CornVit Putenfutter wird ausschließlich am Standort Eggendorf produziert und zeichnet sich deshalb durch beständige Qualität aus. Damit die Putenmäster sich persönlich ein Bild über die Herstellung machen konnten, hatten sie die Möglichkeit, bei einer Werksbesichtigung die Mühle genau unter die Lupe zu nehmen. Eingangs gab DI Cornelia Sixt einen kurzen Überblick über die Tätigkeitsfelder der Unternehmensgruppe der Lugitsch FARM FEED FOOD und ihrer Vielseitigkeit. Danach stellte Verkaufsberater Karl Fink mit einer Power Point Präsentation die Ergebnisse der Putenmastherden der letzten Jahre vor. Für die Bereitstellung der Daten und der sehr guten Zusammenarbeit möchten wir unseren Mästern herzlich danken. Anschließend konnten wir noch Frau Dr. Bärbel Mägdefrau-Pollan für einen Vortrag zum Thema „Fütterungsassoziierte Herausforderungen in der Putenmast“ gewinnen. Unser Produktionsleiter Roman Romhanyi führte dann die Landwirte durch das Werk und erklärte ihnen die technischen Einzel- und Feinheiten.
Möchten auch Sie vom CornVit Putenfutter profitieren? Dann kontaktieren Sie ihren Lugitsch Fütterungsberater.

EUROPA ZU GAST IN PÖTTELSDORF

Vitakorn GF Peter Binggl führte persönlich durch die Produktion

Im Rahmen der ICOAS’18 (6TH International Conference on Organic Agriculture Sciences), die erstmals in Österreich, im Schloss Esterhazy in Eisenstadt stattfand wurde die Vitakorn Biofuttermittel Ges.m.b.H. als Exkursionsziel ausgewählt. Am Freitag, dem 09. November 2018 kamen Besucher aus den verschiedensten europäischen Ländern, um das Vitakorn Mischfutterwerk zu besichtigen.
Die Teilnehmer waren äußerst interessiert an der modernen Technik und staunten über die gut organisierten Produktionsabläufe. Die kompetenten und fachlichen Ausführungen der Vitakorn Mitarbeiter sorgten für eine sehr gelungene Firmenpräsentation, die großen Eindruck bei den Besuchern hinterließ.

JOSEF GEIGER –

FAST 47 JAHRE TEIL DER LUGITSCH ERFOLGSGESCHICHTE

Die heutige Zeit ist geprägt von einer Menge Veränderungen und die immer weiter fortschreitende Schnelllebigkeit ist allerorts sicht- und spürbar. Auch bei Lugitsch haben wir in den letzten Jahrzehnten viele Veränderungen erlebt, konnten diese aber erfolgreich nutzen und stetig wachsen. Maßgeblich daran beteiligt waren die Mitarbeiter und deren beständiger Einsatz, andauernder Fleiß und langjährige Treue zum Unternehmen. Wenn diese Treue dann, wie bei unserem Urgestein Josef Geiger, auch noch fast ein halbes Jahrhundert hält, dann ist das etwas ganz Besonderes.

Zu seinem Abschied und Start in ein neues Abenteuer, welches er scherzhaft als „UnRuhestand" bezeichnet, haben wir uns zu einem Interview getroffen, um seine Zeit im Unternehmen noch einmal Revue passieren zu lassen.

Red.: Lieber Herr Geiger, nach so langer Zeit bei Lugitsch haben Sie sicher vieles miterlebt und können davon berichten. Erzählen Sie uns von Ihren Anfängen!

Josef Geiger: Ich stamme aus Fehring, wo ich auch heute noch lebe. Nachdem mein ursprünglicher Berufswunsch, Pfarrer zu werden, am fehlenden Geld für die Ausbildung scheiterte, wurde ich auf den Beruf des Bürokaufmannes aufmerksam gemacht und bekam die Info, dass die Fa. Lugitsch, seinerzeit noch geführt von Ing. Florian Lugitsch (geb. 1935) Herbert Lugitsch (geb 1937) und deren Mutter Frau Martha Lugitsch, einen Lehrling sucht.
Noch am selben Tag habe ich mich vorgestellt und am 11.10.1971 startete ich meine Lehre im Unternehmen. Da ich es von zu Hause aus gewohnt war, überall mit anzupacken, war es für mich auch nicht verwunderlich, dass ich zu Beginn überall mithelfen musste, wo Not am Mann war. Die Firma bestand damals aus einer Mühle, einem Mischfutterwerk, einer Säge, Stallungen für Pferde, Schweine und Hühner, einer Geflügelschlächterei, dem Eierhandel, sowie einem Energieversorgungsunternehmen, einem Elektrogerätehandel und Installationsbereich. Vor den Stallungen befand sich ein Küchengarten, der die Größe eines Fußballfeldes hatte und auch zur Verpflegung für die Mitarbeiter genutzt wurde. Man war gerade dabei, die Mühle großzügig auszubauen. Die Brüder Herbert und Florian Lugitsch leiteten den Betrieb mit viel Umsicht und vermittelten den Mitarbeitern immer das Gefühl, ein Teil der Familie zu sein.

Red.: Wie sah Ihr Arbeitsalltag als Lehrling aus?

JG: (...lacht!) Sehr abwechslungsreich, denn ich wurde überall hin gerufen. Ob Holz vermessen in der Säge, beim Laden der Futtersäcke helfen oder im angrenzenden Geschäft unter den strengen Augen von Martha Lugitsch, Mehl, Brot und Geflügel verkaufen – ich war immer dort, wo man mich brauchte. Und nach dem täglichen, gemeinsamen Mittagessen mit den Mitarbeitern im alten Mühlenhaus, übertrug man mir auch die „Beaufsichtigung" der damaligen Buben Herbert jun. und Dieter, die heute die Geschäftsführung inne haben. Ich war dafür verantwortlich, dass sie ihre Hausaufgaben ordentlich machten.

Red.: Das Unternehmen ist ja in den 70er- und 80er-Jahren rasant gewachsen und wurde 1985 in einen rein landwirtschaftlichen und einen Elektrobereich geteilt. Wie haben Sie diese Teilung erlebt?

JG: Das war ein sehr einschneidendes Erlebnis für mich und alle im Unternehmen. Die Verwaltung und Buchhaltung wurde komplett umstrukturiert und da der damalige Verwaltungsleiter in den Elektrobereich wechselte, wurde ich mit der Leitung der Buchhaltung der neuen Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH betraut. Im Jänner 1996 wurde mir dann auch noch die Prokura verliehen.

Red.: Gab es noch weitere Neuerungen, die Herausforderungen mit sich brachten?

JG: Jede Menge, es wurde ja laufend expandiert. 1990 z.B. wurde der moderne Geflügelhof für die Zerlegung und Weiterverarbeitung des Geflügels errichtet. Kurz darauf folgte die Gründung der Bio Futtermittelproduktion Vitakorn im burgenländischen Pöttelsdorf, 2001 kam dann noch das Eierlogistikzentrum im Nestelbach/Ilz dazu. 2007 wurde wegen großer Nachfrage an Geflügelfleisch der Elitemaststall in Saaz errichtet und 2012 hat Lugitsch die ehemalige Hofer-Mühle in Eggendorf/NÖ übernommen, um einen 2. Produktionsstandort zu schaffen.

Diese vielen Expansionen stellte die gesamte Verwaltung natürlich vor große Herausforderungen. Diese haben wir aber – und das möchte ich betonen – gemeinsam immer hervorragend bewältigt, weil meine Mitarbeiter mit vollem Einsatz mit mir gekämpft und gearbeitet haben. Wir waren immer ein eingeschworenes Team und das machte auch einen großen Teil des Erfolges aus. Es freut mich auch sehr, dass Frau Pichler, die meine Nachfolge angetreten hat, diesen Teamgeist weiter forciert und ihre Arbeit mit demselben Einsatz erledigt, wie ich es seinerzeit gemacht habe. So weiß ich „mein" Team in guten Händen.

Red.: Wie haben Sie die Zeit noch in Erinnerung, als die EDV Einzug in die Verwaltung genommen hat?

JG: Wenn man bedenkt, dass zu Beginn meiner Karriere die Bauern noch mit Rinder- und Pferdefuhrwerken ihre Ernte in die Mühle brachten, Lieferscheine mit der Hand geschrieben und alle Rechnungen mit der Schreibmaschine getippt wurden, dann war auch das eine gravierende Umstellung. Aber in der Verwaltung auch eine immense Erleichterung. An eine kleine Anekdote kann ich mich gut erinnern. Eine Kopie kostete damals 50 Groschen. Also durften wir den Kopierer aus Kostengründen nur für wichtige Unterlagen benutzen. Stattdessen musste eine Schreibkraft den ganzen Tag Abschriften mit mehreren Durchschriften tippen. Als Lehrbub mit wirklich schlechten Maschinschreibfähigkeiten, habe ich dann immer heimlich den Kopierer benutzt. Dies kam dem Chef eines Tages zu Ohren und er hat mich streng zur Rede gestellt. Zu meiner Verteidigung habe ich ihm dann vorgerechnet, dass die Kopien viel billiger sind als die Schreibkraft. Und da ich ihn überzeugen konnte, war ich rehabilitiert!

Red.: Haben Sie in all den Jahren jemals daran gedacht, das Unternehmen zu wechseln?

JG: Angebote gab es, aber die einzigartige Vielseitigkeit des Unternehmens und erleben zu dürfen, wie aus einem Familienbetrieb ein Vorzeigeunternehmen wird, hat mich immer darin bestärkt, zu bleiben und beim Ausbau aktiv mitzuhelfen.

Red.: Und wie schaut nun der sogenannte „UnRuhestand" des Herrn Geiger aus?

JG: (...lacht!) Immer voll beschäftigt! Ich stehe jeden Tag spätestens um 5.00 Uhr auf. Meine vier erwachsenen Kinder und das Enkelkind halten mich ordentlich auf Trab. In den letzten Monaten habe ich bei unserem Haus die Fassade, Fenster und Balken saniert, gepflastert, meinen Kindern bei Haussanierungen geholfen und mich mit Grünlandpflege beschäftigt. Im Stall habe ich zwei Pferde zu versorgen, für die ich viel Heu eingefahren habe. Und wenn dann noch ein bisserl Zeit bleibt, gehe ich meiner Leidenschaft, der Technik nach und schraube ohne Zeitgefühl an meinen Oldtimer Traktoren und Moperln.

Red. Wie man sieht, sind Sie gut beschäftigt und haben keine Zeit für Langeweile. Was möchten Sie zum Abschluss Ihrer „ehemaligen Familie" noch mit auf den Weg geben?

JG: Zusammenhalten, für die Zukunft agieren. Die Zeit ist kurzlebig und schnell. Deshalb immer frühzeitig Veränderung erkennen, bevor sie nötig sind. Nicht zögern, sondern handeln, weiterbilden und Eigeninitiative zeigen. Im Team mit dem Wissen der Älteren unterstützen, aber die Jungen gewähren lassen und ein gemeinsames Ziel verfolgen. Denn mit dem Wissen der Vergangenheit und den Ideen von morgen ist der Erfolg für die nächsten 100 Jahre garantiert.

Red.: Danke für diese motivierenden Abschlussworte. Und mit einem Zitat von Hans Moser möchte ich mich im Namen aller Kollegen verabschieden, in der Hoffnung, dass Sie uns nicht vergessen: „Sag zum Abschied leise Servus."

Die Vortragenden waren sehr praxisorientiert und die Organisation sowie der Ablauf waren hervorragend geplant – Peter Weitzbauer

1. LUGITSCH FORUM RIND

INFORMATIV, SPANNEND UND LEHRREICH

10 Jahre Rinderfutter aus dem Hause Lugitsch gaben den Anstoß für das 1. Rinderforum, welches im November im Feldkirchnerhof, in Feldkirchen bei Graz stattfand. Organisatorin und Lugitsch Rinderexpertin DI Cornelia Sixt und ihr Team durften sich über eine große Anzahl an Teilnehmern und Vertreter von Landwirtschaftskammer Steiermark, Landeskontrollverband, Bestmix und Eurofins freuen, die mit großem Interesse die informativen Fachvorträge der hochkarätigen ReferentInnen Prof.Dr.Dr. Eva Zeiler, Univ.Prof.Dr. Thomas Wittek und Hr. DI Thomas Resl verfolgten.

Euer Rinderfachtag war eine super gelungene Veranstaltung mit sehr guten Referenten. Auch die Verpflegung ließ keine Wünsche offen. Ich möchte mich für die Einladung sehr herzlich bedanken – Sattler Günte

Nach kurzer Begrüßung und Vorstellung des Beratungs- und Verkaufsteams durch Ing. Daniel Lafer, Bereichsleitung Futtermühlen, machte Univ.Prof.Dr. Thomas Wittek, Leiter der Klinischen Abteilung für Wiederkäuermedizin an der Vet Med Uni Wien, den Auftakt mit seinen praxisorientierten Ausführungen zum Thema „Kälber tränken – Wie kann man die Bedürfnisse der Kälber besser decken?“. Im Anschluss gab DI Thomas Resl, MSc, Direktor der Bundesanstalt für Agrarwirtschaft Wien, einen sehr umfangreichen und anschaulichen Überblick über die „Entwicklungen an den internationalen Milch- und Rindfleischmärkten“. Auf Grund der aktuellen Marktsituation der Milchwirtschaft, war es nicht weiter verwunderlich, dass es zahlreiche Fragen aus dem Publikum zu beantworten und diskutieren gab.

Nach einem reichhaltigen Mittagessen mit Produkten vom Steirerhuhn und anderen regionalen Köstlichkeiten ging es frisch gestärkt in die Nachmittagsrunde, die beim nicht nur interessanten sondern auch unterhaltsamen Vortrag von Prof. Dr. Dr. Eva Zeiler, Tierärztin und Professorin für Wiederkäuerkunde an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, wie im Flug verging. Sie brachte die Möglichkeiten und Risiken im Bereich „Fruchtbarkeitsmanagement aus der Sicht eines Tierarztes“ sehr praxisnah, mit guten Beispielen auf den Punkt und gab den Anwesenden wertvolle Tipps mit auf den Weg.

Wir bedanken uns für die rege Teilnahme sowie das positive Feedback, das uns tags darauf erreichte. Und wir freuen uns über die gelungene Veranstaltung, perfekt organisiert und ausgeführt von einem jungen und engagierten Lugitsch-Team. Ein großes Lob auch an Arno Krautner und sein Team für die tolle Bewirtung.

Tolle Referenten, gute Themen, perfekt organisiert und leckeres Essen – Leber Eveline

Grandiose Veranstaltung, ich habe selten so gute Referenten erlebet. Auch die Bewirtung war vorzüglich! – Payer Manfred-Armin

Die weite Fahrt hat sich echt ausgezahlt, Gratulation! – Familie Gaulhofer

Forum Rind gut besucht

LERNEN VON DEN BESTEN –

FRUCHT-BARKEITS-SCHULUNG

MIT PROF. DR. DR. EVA ZEILER

Im Anschluss an unser sehr gelungenes Lugitsch FORUM Rind ging es für die Lugitsch Rinderfachberater ans Eingemachte in Sachen Fruchtbarkeit. Unser Ziel ist es, den Landwirten nicht nur auf Fütterungsfragen, sondern auch auf Fragen rund um die Fruchtbarkeit fachgerechte Antworten geben zu können. Die deutsche Expertin Fr. Prof. Dr. Dr. Eva Zeiler beantwortete in einem Tagesseminar Fragen wie: „Wieso stieren manche Kühe so ruhig?, Warum kämpfen manche Betriebe vermehrt mit Zysten?, Aus welchem Grund häufen sich Aborte?, usw.“. Unterstützt wurde der Workshop von „ineda – dem europäischen Institut für profitable Milchproduktion“, die unter dem Motto „Nur gesunde Kühe bringen Geld“ arbeiten. Nach dem intensiven Theorieteil, fand ein sehr anschaulicher Praxisteil am Betrieb Bauer in Riegersburg statt. Hier wurden Kühe nach ihrem Besamungsindex sowie ihrer Rückenfettdicke beurteilt und vom Ultraschall durchleuchtet. Anschließend wurde mit Hilfe von Schlachtpräparaten gearbeitet, um die Theorie zu veranschaulichen. „Die Veranstaltung war hochinteressant und hat uns wieder ein Stück weiter gebracht. Wir finden es gut, wenn die Berater von Lugitsch sich laufend weiterbilden. Das ist für uns Landwirte sicherlich von großem Vorteil.“, so das positive Feedback von Landwirt Matthias Bauer.
Haben Sie Fragen rund um die Fruchtbarkeit? Dann wenden Sie sich an Ihren Lugitsch Fütterungsberater. Er berät Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

BESTMIX MILCHVIEHTAGUNG

UNSERE MITARBEITER AUF DEM NEUESTEN STAND

Die diesjährige Bestmix Tagung fand in Wien statt und stand ganz im Zeichen der Milchviehwirtschaft. Sechs Mitarbeiter der Futtermühle Lugitsch folgten gespannt den Fachvorträgen von DI Friedrich Leutzendorff, Geschäftsführer der Bestmix Tierernährung GmbH und DI Karl Wurm, Fütterungsreferent der Landwirtschaftskammer Steiermark. Nicht nur das Milchvieh und die LKV Beurteilung standen im Fokus der Vorträge, sondern auch die Neuheiten in der Kälberaufzucht, welche für rege Diskussionen unter den Teilnehmern sorgten.

Wenn Sie Näheres über die Neuigkeiten zur Kälberaufzucht erfahren wollen, wenden Sie sich an Ihren Fütterungsberater. Der informiert Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

v.l.: DI Karl Wurm und
DI Friedrich Leutzendorff

WIE HÄLT MAN KÄLBER FIT

IN DER GRIPPEZEIT?

In der Übergangszeit, zwischen Sommer und Winter, schleicht sich gerne die Grippe im Kälberstall ein. 25% der Kälber im ersten Lebensjahr erkranken mindestens einmal jährlich an einer Atemwegserkrankung. Doch woran liegt das und wie kann dem vorgebeugt werden?

Die Lunge ist eine Schwachstelle bei Rindern. Das Lungenvolumen ist, im Vergleich zu seinem enormen Sauerstoffbedarf, winzig. Kälber kommen ohne eigenes Immunsystem zur Welt und frieren leicht. Ihre Wohlfühltemperatur liegt, je nach Alter, zwischen 26 und 23 °C. Kälber brauchen neben „warmen Füßen“ auch noch frische Luft und Licht, um gesund und vital zu bleiben.

URSACHE

Wenn es draußen kühler, windiger und verregneter wird, werden meist in den Kälberstallungen die Fenster und Türen verschlossen, um den Kälbern ein warmes Stallklima zu verschaffen. Durch diese Maßnahmen wird jedoch die Luftqualität im Kälberstall schlechter und die Luftfeuchtigkeit erhöht sich. In einer warmen, feuchten Umgebung fühlen sich krankmachende Bakterien und Keime sehr wohl und vermehren sich rasant. Bleibt dann eine Tür einen Spalt offen, kommt es zu einem unerwünschten Zug. Diesen vertragen vor allem Kälber gar nicht gut. Zusätzlich wird der Tag kürzer und das Licht in den Stallungen wird erst zu den Stallzeiten aufgedreht. Das senkt das Wohlbefinden und auch die Fresslust der Kälber, da Dunkelheit den Tieren Ruhezeit signalisiert.

VORBEUGUNG

Eine Lungenentzündung bei den Kälbern verursacht schlechtere Tageszunahmen, ein späteres Erstkalbealter, schwächere Lebensleistungen und viel Arbeit sowie Kosten. Wichtig ist, auch in der kalten Jahreszeit, die Stallungen so offen und zugfrei wie möglich zu halten. Gute Belüftungssysteme können hier Abhilfe verschaffen. Damit die Kälber keine „kalten Füße“ bekommen, ist eine ausreichende Stroheinstreu zwingend. Wenn die Kälber ihre Füße vollständig im Stroh vergraben können, fühlen sie sich auch bei sehr niedrigen Temperaturen wohl. Weiters sollte in dieser Zeit genau auf die Fütterung geachtet werden, denn diese kann das Immunsystem positiv unterstützen. Diverse Milchzusätze, Mineralstoffe und ausreichend vitaminisiertes Kälberfutter sind hier die Produkte der Wahl. Natürlich darf das Wichtigste nicht vergessen werden – die Kälberbeobachtung! Denn nur eine frühzeitige Erkennung hilft nachhaltig.

Ihr Lugitsch Fütterungsberater berät Sie gerne in punkto Kälbergesundheit!

DI Cornelia Sixt

FLOHMARKT **Zu verkaufen:**

Söllradl-Einstreu-Legenest, Nestlänge ca. 25,00m, für ca 2.000 Hühner, Tel.: 0664 750 22 926

Partner Betriebe für Geflügelhaltung gesucht! Nähere Infos & Kontakt unter: Tel.: Alexander Krems, 0676 88922234, Josef Fink, 0676 88922226, Walter Iber, 0676 88922234

Stapler Toyota 8FD25F, 2.500kg Tragkraft, Triplex-Freihub 1550mm, Hubhöhe 4650 mm, Bauhöhe 2,13m, 3. + 4. Ventil, inkl. Seitenschieber, Kabine mit Heizung, Arbeitsscheinwerfer LED vo. + hi., Bj. 2013, 2.040 Bstd., Preis: € 20.990,- exkl. 20% MwSt., Tel.: 0664 3021876

Mischwagen Strautmann 1250, 12,5m³, BJ: 2014, elektr. Funkfernbedienung, wenig gebraucht, Riegersburg, Tel.: 0664 2357668

17 m³ **Polyestersilo**, Nähe Hausmannstätten, gebraucht, Tel.: 0664 5942562.

Vernebelungsanlage neuwertig, für 10.000 Masthühner. Die kompl. Einrichtung für die 10.000 Masthühner wird auch abgegeben, Tel.: 0680 2121385

18 m³ **Blechsilo**, Nähe Feldkirchen bzw. Kalsdorf, Tel.: 03135 52672, Handy: 0699 13115131

Gebrauchte **Einstreulegenester** für Handabnahme, Rundtränken, Rohrfutterbahn (ca. 20m), Tel.: 0664 2526024

Henriette-Junghennen (auch BIO!), legereif, freuen sich auf ein neues Zuhause! Mehrere Abgabestellen in der Steiermark. Info und Verkauf: 03152 2222-0

Steirerkücken Bio auf Bestellung für die biologische Mast zu verkaufen. Info und Verkauf: Walter Iber, Tel.: 0676 88922230

Moba-Eiertischsortiermaschine mit/ohne Stempler, Tel.: 0676 88922230

Feine **Maisspindel** für Einstreu in Geflügelställen (verfeinerte Struktur), Tel.: 0664 2345256

Einstreulegenest Fienhage für ca. 3000 Legehennen, Kettenfütterung ca. 150 m inkl. 2 Antriebe und 100 Stk. Holzlattenroste für Kotkasten ab Juli zu verkaufen. Dobl, Tel.: 0650 3094319

Lubing **Vernebelungsanlage** ECO 60 mit Steuerung Lc-1, Baujahr 2012, 8 x 6 m Düsenlinien, 20m Verbindungsrohr mit Verschraubungen und Halterungen, Düsenabstand 1m, Verkaufspreis € 2.000,-, Tel.: 0664 3669189

Stabband starr als Eierzuförderer vom Nest zum Dosierer, Tel.: 0676 88922230

Partner Betriebe für Geflügelhaltung gesucht! Nähere Infos & Kontakt unter: Tel.: Josef Fink, 0676 88922226, Walter Iber, 0676 88922234, Alexander Krems, 0676 88922234

Wir wünschen ein friedvolles
Weihnachtsfest und ein gesundes,
glückliches neues Jahr!
Herzlichen Dank für die gute
Zusammenarbeit.

We wish you a peaceful Christmas
and a Happy New Year!
Thanks for the good cooperation.

Békés karácsonyi ünnepeket és
eredményes, boldog új évet kivánunk.
Köszönjük az együttmüködést.

Želimo Vam miren božič in srečno
ter zdravo Novo leto!
Iskrena hvala za zaupanje.

Želimo Vam miran Božić
i sretnu Novu godinu!
Zahvaljujemo na ukazanom povjerenju.

Familie Lugitsch und Mitarbeiter

Foto: Shutterstock

LUGITSCH

FARM
HENRIETTE | STEIRERKÜCKEN
GEFLÜGELZUCHT RAABTAL

Futtermühle Gniebing, Zentrale:
8330 Feldbach
T.: +43 3152 2222-0
office@h.lugitsch.at

www.h.lugitsch.at

FEED
CORNVIT
VITAKORN

Futtermühle Gniebing:
8330 Feldbach
T.: +43 3152 2222-0
office@h.lugitsch.at

Futtermühle Eggendorf:
2493 Eggendorf
T.: +43 3152 2222-66
eggendorf@h.lugitsch.at

www.cornvit.at
www.vitakorn.at

FOOD
STEIRERHUHN
NESTEI

Geflügelhof:
8330 Feldbach
T.: +43 3152 2424-0
steirerhuhn@h.lugitsch.at

NestEi Handelsges.m.bH:
8262 Nestelbach
T.: +43 3385 73410-0
office@nestei.at

www.nestei.at
www.steirerhuhn.at

Österreichische Post AG Info.Mail, Entgelt bezahlt